

Luca Maroni

GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008

L'UNICA CON IL METODO DI VALUTAZIONE PER SCEGLIERE I VINI PIÙ PIACEVOLI

Distribuito da **RCS** Libri



MONTE TONDO

Az. Agr. Monte Tondo Ss - Via San Lorenzo, 89 - 37038 Soave (VR) - tel. +39-0457680347 - fax +39-0457680347 - info@montetondo.it - www.montetondo.it - Responsabili della produzione: Gino Magnabosco (Titolare), Alberto Musatti (Enologo), Luca Magnabosco (Agronomo) - Anno avviamento: 1979 - Vini

prodotti 12 - Bottiglie prodotte: 150.000 - Ettari: 30 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore



VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

RECISIOTODI SOAVE 2003

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
81	31	26	24	6,94	6,54	6,74

☐ - ☺ C - 🍷 8.000 - 🍷 Garganega - 🍷 formaggi stagionati; dolci - [7] 20-07-07

SOAVE FOSCARIN SLAVINUS 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
80	28	26	26	6,98	6,99	6,99

☐ - ☺ C - 🍷 16.000 - 🍷 Garganega - 🍷 insalate miste; carni bianche - [7] 21-07-07

SOAVE CLASSICO 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
79	25	27	27	7,75	7,9	7,83

☐ - ☺ B - 🍷 60.000 - 🍷 Garganega - 🍷 insalate miste; pesce - [7] 20-07-07

SOAVE CASSETTE FOSCARIN 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
78	27	26	25	7,18	7,28	7,23

☐ - ☺ B - 🍷 30.000 - 🍷 Garganega 90%, Trebbiano 10% - 🍷 crostacei; primi piatti - [7] 20-07-07

SOAVE CLASSICO SUPERIORE 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
78	27	26	25	7,85	7,5	7,68

☐ - ☺ A - 🍷 40.000 - 🍷 Garganega - 🍷 insalate miste; carni bianche - [7] 21-07-07

COMMENTO CONCLUSIVO

Monte Tondo è produttore che in questo millennio ha la capacità di infittire la trama competitiva dei suoi vini e al contempo salvaguardare l'aroma naturale delle uve. Mirabile allora il valore del Recioto di Soave 2003, ancor più vivo, polpante, fresco si trova il frutto del Soave Classico 2006.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	79,2	76,5	+3,53%
Consistenza	27,6	26,25	+5,14%
Equilibrio	26,2	26	+0,77%
Integrità	25,4	24,25	+4,74%
QQT	6,51	5,65	+15,22%